**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie organizacji jednodniowej konferencji poświęconej wdrażaniu Europejskiej Konwencji Krajobrazowej,   
   która odbędzie się w dniu 6 października 2015 r., zwanej dalej: „Konferencją”.
2. Przez organizację i obsługę Konferencji rozumie się zapewnienie usług gastronomicznych oraz zapewnienie sali konferencyjnej.
3. Miejsce realizacji usługi - obiekt zlokalizowany w granicach Miasta Stołecznego Warszawy, w odległości nie większej niż 6 km w linii prostej od Dworca Centralnego   
   w Warszawie.
4. Zamawiający wymaga, aby sala, w której odbędzie się Konferencja oraz miejsce spożywania posiłków znajdowały się w tym samym budynku.
5. Uczestnicy spotkania: łączna maksymalna liczba uczestników – 120 osób.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby osób uczestniczących w Konferencji o maksymalnie 30% w stosunku do liczby,   
   o której mowa w ust. 5 SOPZ, przy jednoczesnej redukcji kosztów.
7. Na minimum 4 dni kalendarzowe przed dniem rozpoczęcia konferencji, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej liczbie uczestników.
8. Zakres usług:
9. sala konferencyjna:
   1. Wykonawca zapewnienia salę konferencyjną, która powinna być dostosowana do przeprowadzenia Konferencji, w której będzie uczestniczyło 120 osób. Sala powinna być wyposażona w: klimatyzację, oświetlenie oraz możliwość zaciemnienia, ekran lub białą ścianę do projekcji, projektor multimedialny, laptop, odpowiednie nagłośnienie, 4 mikrofony (w tym m.in. dwa bezprzewodowe), stół prezydialny/konferencyjny (6 miejsc siedzących), mównicę z możliwością ustawienia laptopa, flipchart z blokiem papierowym i pisakami oraz dostęp do Internetu.

Przed salą konferencyjną, Wykonawca zapewni stół recepcyjny z 2 miejscami siedzącymi,

* 1. w trakcie Konferencji, Wykonawca zapewni wsparcie techniczne, obejmujące w szczególności:
  + przygotowanie techniczne sali konferencyjnej wraz z odpowiednim wyposażeniem oraz zapleczem umożliwiającym przeprowadzenie Konferencji,
  + obsługę techniczną sprzętu, w tym sprawdzenie prawidłowości   
    jego działania przed i w trakcie trwania Konferencji oraz usuwanie usterek pojawiających się w trakcie trwania Konferencji,
  1. sala konferencyjna powinna zapewniać miejsca siedzące dla 120 osób w ustawieniu teatralnym,
  2. w miejscu gdzie będzie odbywać się Konferencja, powinien zostać zapewniony dostęp do toalet, a posiłki powinny być serwowane w oddzielnej sali;

1. zaplecze gastronomiczne:
   1. Wykonawca zapewni wyżywienie dla maksymalnie 120 osób w dniu   
      6 października 2015 r. Wykonawca przedstawi propozycje wyżywienia obejmującego dwa serwisy kawowe i obiad,
   2. obiad rozumiany jest jako posiłek składający się co najmniej z:
   * zupy - co najmniej 2 propozycje do wyboru, w tym wegetariańska   
     (co najmniej 300 ml na osobę),
   * dania głównego (co najmniej 2 propozycje, w tym wegetariańska oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 200 g),
   * sałaty i sałatki (łącznie co najmniej 200 g na osobę),
   * deserów - wyroby cukiernicze, owoce (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
   * dwóch rodzajów soków owocowych 100% - nie dopuszcza się napojów owocowych i nektarów (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
   * wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej   
     – co najmniej 250 ml na osobę,
   1. serwis kawowy rozumiany jest jako poczęstunek składający się co najmniej z:
   * świeżo parzonej, gorącej kawy, gorącej wody i trzech rodzajów herbat (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
   * śmietanki lub mleka do kawy,
   * cytryny w plasterkach,
   * cukru i słodzika,
   * trzech rodzajów ciastek kruchych (co najmniej 80 g na osobę),
   * dwóch rodzajów soków owocowych 100% (łącznie co najmniej 300 ml   
     na osobę),
   * wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej), przy czym ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej   
     – co najmniej 250 ml na osobę),
   1. Wykonawca w ramach oferty dotyczącej wyżywienia zapewni serwis gastronomiczny dla 120 osób, czyli obsługę kelnerską podczas spożywania posiłków, przygotowanie miejsca do spożywania posiłków - stoliki i miejsca siedzące (do uzgodnienia z Zamawiającym w trakcie realizacji umowy   
      w sprawie zamówienia publicznego), nakrycie stołów (obrusy, zastawa)   
      oraz sprzątanie po posiłkach,
   2. wszystkie posiłki powinny być podawane w formie bufetu/szwedzkiego stołu,
   3. dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku) wraz z metalowymi sztućcami,
   4. na minimum 10 dni roboczych przed dniem rozpoczęcia Konferencji, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu trzy różne propozycje menu, zawierające zestawy posiłków, o których mowa w lit. b i c, do akceptacji. Z przedstawionych propozycji menu, Zamawiający wybierze jedno menu i poinformuje o swoim wyborze Wykonawcę w terminie 3 dni roboczych   
      od dnia przekazania przez Wykonawcę propozycji menu;
2. zapewnienie 7 pokoi jednoosobowych noclegowych (w dniu 5   
   lub 6 października 2015 r.) ze śniadaniem, o standardzie hotelu co najmniej   
   3-gwiazdkowego, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 r. w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów,   
   w których są świadczone usługi hotelarskie (Dz. U. z 2006 r. Nr 22, poz. 169,   
   z późn. zm.) w hotelu położonym maksymalnie 3 km od sali konferencyjnej.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość bezkosztowej redukcji liczby pokoi   
o maksymalnie 30%.

1. Wykonawca wyznaczy osobę do współpracy i bieżących kontaktów z Zamawiającym. Bieżąca współpraca będzie polegała na kontaktach za pośrednictwem telefonu, poczty elektronicznej lub w formie pisemnej. Wykonawca będzie zobowiązany   
   do informowania na bieżąco Zamawiającego o każdym problemie w realizacji umowy w sprawie zamówienia publicznego. Każda zmiana wymaga akceptacji Zamawiającego.
2. Czas realizacji i warunki przyjęcia zamówienia oraz płatności:
3. Konferencja odbędzie w dniu 6 października 2015 r.;
4. ostateczną liczbę uczestników Konferencji oraz gości korzystających z pokoi hotelowych, o których mowa w ust. 8 pkt 3, Zamawiający poda najpóźniej na 4 dni kalendarzowe przed dniem rozpoczęcia Konferencji;
5. podstawą uznania zamówienia za wykonane, będzie podpisany   
   przez Zamawiającego i wykonawcę kosztorys powykonawczy oraz protokół odbioru;
6. podstawą do wypłaty wynagrodzenia za realizację zamówienia, będzie prawidłowo wystawiona faktura VAT/rachunek;
7. podstawą wystawienia faktury VAT/rachunku będzie podpisany przez Strony Kosztorys powykonawczy oraz podpisany przez Strony protokół odbioru.
8. Wykonawca zapewnia, że realizacja zamówienia świadczona będzie zgodnie ze sztuką, wiedzą hotelarską i kulinarną, z zachowaniem higieny, obowiązujących przepisów i norm oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami pomiędzy Zamawiającym   
   a Wykonawcą. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji usługi na każdym jego etapie.

***Załącznik do SOPZ***

**Ramowy Program Konferencji**

8:30 – 9:00 Rejestracja uczestników, kawa powitalna

9:00 – 10:45 I część Konferencji

10:45 - 11:15 Przerwa kawowa

11:15 – 13:45 II część Konferencji

13:45 – 14:45 Przerwa obiadowa

14:45 – 16:45 III część Konferencji

Zamawiający przewiduje możliwość zmian godzin posiłków oraz przerw kawowych podanych w Ramowym Programie Konferencji, po ustaleniu szczegółowego Programu.